

# Willkommen im Restaurant 15

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT

VERWURZELT IM GESTERN · GELEBT IM HEUTE  
GEDACHT FÜR MORGEN

Unsere Küche wurzelt in der Tradition und denkt zugleich modern. Wir kochen bodenständig, handwerklich sauber und zeitgemäß interpretiert.

Alles, was bei uns auf den Teller kommt, wird frisch zubereitet – ohne Fertigprodukte, stets mit Respekt vor dem Produkt und Liebe zum Detail.


Die Karte ist bewusst vielseitig gestaltet und lädt zum Entdecken, Kombinieren und Teilen ein. Alle Gerichte stehen für sich, Beilagen und Ergänzungen wählen Sie frei – ganz so, wie es Ihnen schmeckt. Gerne dürfen mehrere Gerichte bestellt, in die Mitte gestellt und gemeinsam probiert werden – denn Essen soll Freude machen und verbindet.

So entsteht Good Dining: vertraut und überraschend zugleich, ehrlich, genussvoll und im Hier und Jetzt.

Gerne empfehlen wir 2–3 Gerichte zum Teilen – mit oder ohne Beilage. Wenn Sie möchten, berät Sie unser Service-Team jederzeit persönlich.



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

Wir kochen mit dem Besten, was die Region und die Saison uns schenken. Mit Liebe, Sorgfalt und Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur. Lassen Sie sich überraschen. 

## DANKESCHÖN

**Herr Dr. Thielemann**  
Bad Dürkheim  
Aasener Wild

-

**Büffel Bill**  
Singen  
Weiderind vom Bodensee

-

**Steingruben Hof**  
Tim und Isa  
St. Peter  
Glückliche Weidehühner

-

**Familie Reichmann**  
Längental  
Schweinefleisch

-

**Butter Boyz**  
Regen  
Bio Butter

-

**Hof Klausmann**  
Obereschach  
Eier, Kartoffeln und Blumen

-

**Montlerei**  
Bad Dürkheim  
Lokales Gemüse und Salate

-

**Ewald Fürst**  
Höri  
Obst und Gemüse vom Bodensee

-

**Zizzi Südfrüchte**  
Tuningen  
Obst und Gemüse aus Sizilien

-

**Passion Trüffel**  
Familie Pfüller  
Kappel

-

**Fischmarkt Koch**  
Insel Reichenau

-

**Frombaar**  
Hüfingen  
Käse, Joghurt

-

**Antoni Hof**  
Bad Dürkheim  
Milch, Weiderind



## DAS RESTAURANT

**KUR- UND BÄDER**  
GmbH Bad Dürkheim  
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS

## Unsere Empfehlung zum Aperitif

### mit Alkohol

**Negroni 11,-**

Gin · Wermut · Campari

**Campari Orange 9,-**

mit frischem Orangensaft

### ohne Alkohol

**Americano 8,-**

Dr. Jaglas herber Hibiskus · San Bitter · Soda

**Gin Tonic 8,-**

Jörg Geiger Bitter · Thomas Henry Tonic

### Van Nahmen 0,1l

**Sparkling Juicy Tea 6,-**

Weißer Tee · Quitte · Tahiti-Vanille

**Apfel-Heidelbeer-Kirsch-Secco 6,-**

## Offene Weine

### Schaumwein

n.V. **Petit Adler Sekt Brut 0,1l 19,-**

Franz Keller

Vogtburg- Oberbergen, Baden

### Weiss 0,1l | 0,25l

2022 **GRAUBURGUNDER** 4,5 | 9,-

Schäfer Heinrich

Heilbronn, Württemberg

2023 **Gutedel 3,5 | 7,-**

Schlumberger-Bernhart Privatweingut

Sulzburg, Baden

2024 **Riesling** 6,- | 12,-

Weingut Rings

Freinsheim, Pfalz

2023 **Kaiserstuhl Weiss 7,- | 15,-**

Chardonnay | Grauburgunder | Sauvignier Gris

Franz Keller

Oberbergen, Baden

### Rose

2023 **Rosé Löss | Lehm** 4,5 | 9,-

Weingut Höfflin

Bötzingen, Baden

### ROT

2023 **Spätburgunder 4,- | 8,-**

Köbelin

Eichstetten, Baden

2023 **Primitivo Cantele 6,- | 12,-**

Cantele

Guagano, Apulien, Italien

2020 **Lemberger Steillage 7,- | 14,-**

(Blaufränkisch)

Weingut Kusterer, Esslingen

Geteiltes Glück schmeckt besser!

Eine Flasche aus unserer Weinkarte bringt

Genuss und Freude für alle auf den Tisch!

Schauen Sie unbedingt in unsere Weinkarte.

## Kalte Gerichte

### Kleinigkeiten vorweg

Terrine von der Schlachtplatte 7,-

Knusprige Krokette von Kürbis und Parmesan 3,-

Kirschtomaten in Gazpacho eingemacht 5,-

Gezupfte geräucherte Forelle mit Meerrettich und Dill 4,-

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Butter 5,-

Eine Tasse heiße Rinderkraftbrühe 4,-

### Für den kleinen Hunger

Der fürstliche Schnitzelwecken 9,-

knuspriger Schweinerücken · Milchbrötchen · asiatisches Sauerkraut

Gebackener Ziegen-Camembert 8,-

eingemachte Preiselbeeren · Bittersalate · Brioche

### Frische Salate & Vielfalt vom Markt

Knackiger Frühlingsalat in Karotten-Vinaigrette 13,-

Wildkräuter · Radieschen · Minze

Caesar-Salat | das Original 14,-

nach Cesare Cardini

Knackiger Romanasalat · Croûtons · hausgemachtes Dressing

+ saftig gegrilltes dry aged Rindersteak 22,-

+ saftig gegrillter Zander 21,-

### Unsere Klassiker – Altes neu interpretiert

Matjes in pikanter grüner Soße 15,-

Apfel · Zwiebel · Kräuter

Handgeschnittenes Rindertatar 16,-

Schnittlauch · knusprige Kartoffelchips

Pilzparfait 14,-

die vegetarische Alternative zu Foie Gras

Wildkräuter · eingekochte Blutorange · gereifter Balsamico

### Für besondere Genussmomente

Goldforelle japanisch mariniert 16,-

Bergamotten-Ponzu · Rettich · Grüne Chili

Artischocken die überraschen 15,-

hausgemachter Frischkäse · Zitrone · gerauchte Chili

Vitello Forello 16,-

Kalb sanft gegart · geräucherte Forelle · Meerrettich

### Sharing Surprise ab 2 Personen

Wie beim Sonntagsbraten:

gemeinsam am Tisch sitzen, Schüsseln und Platten in die Mitte gestellt, jeder darf probieren, teilen und genießen.

Wir interpretieren diese Tradition neu –

mit feinen, saisonalen Köstlichkeiten voller Überraschungen.

Das Menü servieren wir nur tischweise –

für ein gemeinsames Genusserlebnis.

Pro Gang servieren wir Ihnen mehrere Köstlichkeiten.

2 Gänge 49,- p.P. | 3 Gänge 59,- p.P. | 4 Gänge 69,- p.P.

Auf Allergien, Unverträglichkeiten und Ihre persönlichen Wünsche gehen wir selbstverständlich ein.

## Warme Gerichte

### mit Zeit, Liebe & Sorgfalt gekocht

Geschmorte Rinderroulade katalanischer Art 24,-

Zwiebel · Mandel · Pfifferlinge

Kleine feine Lauch-Tarte 23,-

Knuspriger Blätterteig · Bergkäse · Rote Beete-Ingwer-Jus

Knuspriges Spanferkel 26,-

Gulasch Sud · Paprika · Petersilie

Hausgemachte Ravioli 22,-

langsam geschmortes Ragout vom Wildschwein · Bergkäse

### Vom Feuer veredelt

Knuspriges Kalbsbries 28,-

Trüffeljus · Schwarzwald-Miso · Blumenkohl

Zander saftig gegrillt 26,-

Olive · leichter Kartoffel-Knoblauchsud · confierte Kirschtomaten

Wirsing – scharf trifft zart 25,-

eingelegte Shiitake Pilze · pikantes Sauerkraut-Beurre Blanc

Das Zwiebelsteak 27,-

Dry aged Weiderind · würzige Zwiebelkruste · Pfefferjus

### Schätze aus dem Frühjahr

Gebratene Morcheln in aromatischem Sherry-Rahm 28,-

knuspriges Spiegelei · Rosmarin · Spinat

Poltinger Lamm gebraten und geschmort 29,-

gebratene Artischocke · Salzzitrone · Minz-Jus

### Ein Stück klassischer Küche,

### modern interpretiert.

Kalbsbrust gefüllt und zart geschmort 34,-

Morchel · Karotte · Bärlauch

Einst ein Sonntagsgericht mit besonderer Bedeutung –

heute leider fast vergessen.

Sorgfältig gefüllt, von Hand gebunden und langsam geschmort.

Tradition, Geduld und Respekt vor dem Produkt machen aus diesem

einfachen Stück ein besonderes Gericht.

### Beilagen – zum Kombinieren nach Lust & Laune

Goldbraune Spätzle aus der Pfanne 6,-

Rösti-Fritten Deluxe 6,-

Buttriges Kartoffelpüree 7,-

Frischer Blattspinat in Knoblauchöl geschwenkt 5,-

Beilagensalat spritzig angemacht 5,-

## Steak Royal

### Für 2 Personen – Gemeinsam genießen

alles zum Teilen in die Tischmitte serviert

400gr Rib-Eye-Steak 29,- p.P.

21 Tage gereiftes Weiderind vom Bodensee

Miso Mayonnaise · Pfefferjus · frischer Salat

### Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Personal.

Die Allergikerkarte erhalten Sie auf Wunsch.